



Buffet chaud des fêtes à 29\$



Gougères aux pampelousses confits, radicchio et gingembre



Salade d'épinards, betteraves épicées, oranges et poivrons rôtis
Vinaigrette au yogourt et canneberges séchées, graines de potiron grillées

Salade mixte, effiloché de porc, oignons et pommes caramélisées
Vinaigrette au yogourt et canneberges séchées, graines de potiron grillées

Salade mixte, daurade, gingembre et curcuma, fenouils flambés
Vinaigrette à l'échalote confite, sauce poisson, lime et sésame **(extra 2,75\$)**



Cuisse confite et suprême de dinde farci aux poires et abricots
Sauce au brandy, oranges confites et romarin

Filet de porc farci au portobello, saucisson lyonnais et roquette
Jus au vin rouge, oignons perlés et effiloché épicés

Sauté de veau aux tomates compotées et saucisses italiennes
Champignons poêlés à la fleur d'ail, oignons perlés, olives et poivrons **(extra 2,50\$)**

Dos de saumon et crevettes roses flambées au Brandy
Bisque de homard et fondue de poireaux **(extra 3,75\$)**

Assortiment de légumes du marché

Mousseline de pommes de terre Yukon Gold, rabioles et parmesan



Gâteau choco-noisettes, mousse aux bleuets et oranges confites
Coulis de fruits rouges et fruits frais

Gâteau caramel crémeux, vanille et canneberges
Mousse aux mangues et lavande, coulis de mûres au thym citron